

Sören Anders Käseknödel mit Lauchgemüse

Donnerstag, 30. November 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Knödel:

200 ml	Milch
5	Brötchen, vom Vortag
1	Zwiebel
1/2 Bund	glatte Petersilie
1 EL	Butter
200 g	Bergkäse im Stück
2	Eier
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskat



Für das Lauchgemüse:

400 g	Lauch
2 EL	Butterschmalz
200 ml	Gemüsebrühe
100 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung:

1. Für die Knödel die Milch aufkochen.
2. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, mit der kochenden Milch übergießen und ca. 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
3. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein schneiden.
4. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden.
5. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen, dann Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen.
6. Käse in etwa 6 mm große Würfel schneiden.
7. Für die Knödel in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
8. Zwiebel und Petersilie zur Brotmasse geben. Die Eier untermischen und alles zu einer formbaren Masse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ist die Masse zu fest, noch etwas Milch untermischen. Die Käsewürfel in die Masse einarbeiten.
- Tipp:** Anstatt Käse kann man auch ausgelassene Speckwürfel unter die Knödelmasse mischen.
9. Mit angefeuchteten Händen aus der Knödelmasse ca. 12 Knödel formen. Knödel vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen, die Temperatur reduzieren. Knödel ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.
10. In der Zwischenzeit Lauch putzen, gut waschen und in feine Streifen schneiden.
11. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Den Lauch darin anbraten.
12. Lauch mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
13. Die gegarten Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, auf Tellern anrichten und das Lauchgemüse dazu geben.

Pro Portion: 645 kcal/ 2700 kJ
42 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 41 g Fett